

# Revista Frimesa

10 anos

Ano XI Edição nº65 março/abril de 2014  
[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)



PROVER **ALIMENTOS DE**  
**VALOR** PARA AS PESSOAS

# VAI REUNIR OS AMIGOS?

## Leve Frimesa, faz toda a diferença!



f Facebook.com/  
FrimesaOficial



Tem gosto de amizade.

imagens ilustrativas

## Caros Amigos,

**A** evolução socioeconômica exige e estimula a busca de soluções cada vez mais ajustadas para as necessidades humanas.

No nosso mundo da alimentação, os desafios são ainda maiores, por envolver a saúde e qualidade de vida, além do ato de nutrir fisiologicamente.

O consumidor deseja alimentos saudáveis, nutritivos, saborosos, práticos, rápidos e que atendam suas necessidades específicas.

Ciente desse desafio, a Frimesa está investindo em processos, tecnologias e conhecimentos que impulsionem a criação de soluções, percebidas pelo consumidor.

Nesta edição você conhecerá um pouco das nossas ações neste sentido e alguns lançamentos de produtos Frimesa no mercado brasileiro.

Apresentamos também as seções tradicionais com produtores e clientes que fazem parte de nossa cadeia de valor.

Queremos expor nossa preocupação com o ambiente desestimulante que o Brasil está criando para o setor produtivo.

Hoje, o investidor, o industrial e o empre-

endedor enfrentam verdadeiras batalhas para manterem sua empresa viável. A impressão que se tem é que as empresas são criminosas e malfetoras. As leis, a burocracia e a ingerência dos órgãos públicos representam verdadeiros obstáculos ao desenvolvimento.

É por isso que o país não cresce e o estado consome cada vez mais os recursos dos impostos que não param de crescer. O ambiente de negócios está se deteriorando e trazendo insegurança aos investidores.

São várias reformas necessárias, desde constitucionais até nas políticas de condução da economia, tributos, infraestrutura, educação, saúde e segurança.

Muito mais que carnaval, a Copa do Mundo de Futebol e Olimpíadas, o Brasil e os brasileiros têm a árdua tarefa de ajustar o rumo para o desenvolvimento sustentável.

Esperamos que o conteúdo desta edição possa somar para o nosso atencioso leitor.

Muito Obrigado.

**A Diretoria**

*diretoria@frimesa.com.br*

### **Cooperativas filiadas:**

Cooperativa Agroindustrial Copagrill,  
Cooperativa Agroindustrial Lar, Cooperativa  
Agroindustrial Consolata - Copacol, C.Vale  
Cooperativa Agroindustrial e Primato  
Cooperativa Agroindustrial.

### **Conselho de Administração:**

Ricardo Silvio Chapla, Irineo da Costa  
Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Ilmo  
Werle Welter.

### **Conselho Fiscal:**

Milton Schone, Edio Rodrigo Welter,  
Genezio Clemente, Beno Zanon, Moacir  
Scuzziatto e Cezar Luiz Dondoni.

**Diretor Presidente:**  
Valter Vanzella.

**Diretor Executivo:**  
Elias José Zydek.

# SUMÁRIO



Março | Abril  
**2014**

|    |                    |    |                    |
|----|--------------------|----|--------------------|
| 06 | Parceria           | 18 | Nossa Capa         |
| 08 | Sala do Produtor   | 23 | Gestão da Inovação |
| 12 | Marketing          | 24 | Cooperativismo     |
| 14 | AGO Frimesa        | 26 | Gastronomia        |
| 17 | Análise de Mercado | 29 | Recursos Humanos   |

**ERRATA:** Na edição 64 da Revista Frimesa, nas páginas 04 e 07, as imagens referentes à matéria "Avanço no norte e nordeste" são creditadas ao fotógrafo Marco Nascimento, de Belém, no Pará. As fotos na página 08 são de autoria do fotógrafo Pedro Araújo, de São Luís, no Maranhão.



[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)

## Revista **Frimesa** 10 anos

Revista Frimesa é uma publicação bimestral da Frimesa Cooperativa Central de circulação interna e distribuição gratuita. Rua Bahia, 159 – Medianeira (PR) CEP 85884-000

Fone: (45) 3264-8000 site: [www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)

e-mail: [midia@frimesa.com.br](mailto:midia@frimesa.com.br)

**Edição 65 Ano XI – MARÇO/ABRIL 2014**

**Departamento:** Marketing **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro MTb 7476 **Fotos e Textos:** Oly Francescon Junior e Endriane Kalsing **Capa:** Fábio Lucca **Diagramação:** Bruno Trento Smaha **Revisão:** Evelina Lemke Pereira **Áreas Colaboradoras:** Segurança Alimentar e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno, Recursos Humanos e Fomento Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas **Impressão:** Gráfica Tuicial **Tiragem:** 15.000 exemplares.

**As matérias desta publicação podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte.**



## Novas necessidades de consumo

O estilo de vida moderno, resultante da maior participação da mulher no mercado de trabalho, famílias menores, pessoas que vivem sozinhas, envelhecimento da população, somado a total falta de tempo estão induzindo em novas tendências. Isso significa que o consumidor é influenciado pela conveniência, saudabilidade e indulgência na hora de escolher a sua marca preferida.

Essas três tendências prometem influenciar o mercado de produtos alimentícios nos próximos anos e as indústrias miram suas estratégias em gerar praticidade, saúde e prazer na hora das pessoas se alimentarem.

Na linha dos 'saudáveis', estão os produtos naturais, com maior concentração de polpa, frutas e iogurtes, sem adição de açúcar e também os alimentos

funcionais (produtos benéficos). Na 'indulgentes', encontramos os produtos personalizados, exclusivos e com sabores mais pronunciados, como sobremesas e chocolates entre outros. Já na linha de 'conveniência', que são aqueles produtos prontos para consumir, de preparo rápido e/ou consumo mais fácil, temos como exemplo, produtos para consumo individual, produtos pré-prontos e produtos para comer em trânsito.

Quer opinar sobre essa matéria?  
[mídia@frimesa.com.br](mailto:mídia@frimesa.com.br)



# Excelência no atendimento

COM UMA HISTÓRIA DE MAIS DE 50 ANOS, O ATACADÃO, HOJE É O MAIOR ATACADISTA DE ALIMENTOS DO BRASIL E ESTÁ PRESENTE EM PRATICAMENTE TODOS OS ESTADOS

**P**ara atender a diferentes perfis de clientes, o Carrefour Brasil conta com um completo portfólio de lojas espalhadas por todas as regiões do país. No segmento atacadista, a empresa é referência com a bandeira Atacadão, maior atacadista de alimentos do Brasil. Atualmente, a rede conta com 99 unidades de autoserviço e 18 centrais de atacado, que garantem o abastecimento nas áreas onde atua. A rede existe há mais de 50 anos e é referência no setor.

As lojas Atacadão com o conceito de autoserviço estão preparadas para atender comerciantes em geral, como donos de mercearias, bares, restaurantes, pizzarias, churrascarias, mercadinhos, padarias, hotéis e cozinhas industriais, que encontram produtos em embalagens fechadas ou fracionadas, de acordo com o giro rápido de seu negócio. O diferencial é que o produto pode ser escolhido pessoalmente pelo comerciante e levado na hora.

Já os consumidores finais, contam com a possibilidade de comprar os produtos de sua preferência em unidades, contando com a vantagem dos preços baixos do Atacadão. Todas as unidades possuem layout adequado para atender aos dois perfis de compras, além de amplos estacionamentos para conveniência dos visitantes.

Com atuação em todas as regiões do país, as lojas ficam localizadas em pontos estratégicos, como rota de rodovias, para atender também municípios vizinhos. Atualmente, a empresa está presente em 24 estados: Acre, Alagoas, Amazonas, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraná, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Rondônia, Santa Catarina, São Paulo, Sergipe, Tocantins, além do Distrito Federal.

O Atacadão conta ainda com uma divisão que atua no segmento apenas de atacado, ideal para comerciantes que realizam compras em grandes volumes, com toda a variedade de produtos das lojas de autoserviço. Este serviço é oferecido por telefone por meio de televendas, nas regiões dos estados: Bahia, Espírito Santo, DF, Mato Grosso, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo, Tocantins, além do Distrito Federal, além de representantes diretos. Para atender a estas regiões, a empresa conta com 15 centrais de Atacado de Distribuição.

Nas lojas Atacadão, os consumidores encontram uma variedade de 10 mil itens, entre alimentos, conservas, enlatados, frios e laticínios, carnes e peixes, hortifrutigranjeiros, bebidas e

▼ **INAUGURAÇÃO** da centésima loja do Grupo Atacadão está prevista para o primeiro semestre de 2014



## Raio-X



- ✓ Lojas: 99
- ✓ Itens cadastrados: 10 mil.
- ✓ Funcionários diretos: 26 mil.
- ✓ PDV's: 2.700 mil.
- ✓ Estacionamento: 43 mil vagas
- ✓ Circulação de clientes: 78 mil
- ✓ Área de venda: 615 mil m<sup>2</sup>
- ✓ Estados atendidos: 24 + Distrito Federal.

Fotos: divulgação

refrigerantes, doces e biscoitos, cereais, higiene pessoal e limpeza, utilidades domésticas, auto-motivos e pet shop.

Com o compromisso de oferecer um atendimento de qualidade aos milhares de clientes que passam todos os dias nas lojas Atacadão, a empresa conta com mais de 26 mil colaboradores. Os funcionários são treinados de acordo com sua função para tornar as compras dos clientes mais eficientes e proveitosas.

Em plena fase de expansão, a rede inaugurou, em 2013, seis unidades: Caucaia (CE), Itapevi (SP), Ipiranga (SP), Santa Rita (PB) e duas lojas em Manaus (AM), gerando cerca de cinco mil empregos diretos e indiretos.

**RESPONSABILIDADE SOCIAL E MEIO AMBIENTE** Para contribuir com a preservação do meio ambiente, o Atacadão orienta os consumidores que levem para as compras sacolas reutilizáveis ou outro tipo de embalagem. Quem preferir pode comprar na própria loja, a preços simbólicos, sacolas retornáveis, além de sacolas plásticas. Importante ressaltar que parte do lucro obtido com as vendas é destinada para as ONG's Doutores da Alegria e AACD – Associação de Assistência à Criança Deficiente.

A parceria tem gerado doações relevantes para que estas entidades continuem levando alegria às crianças hospitalizadas e promovendo a integração social de pessoas com deficiência física.

**PARCERIA CONTÍNUA** A parceria com a Frimesa começou na década de 90, com a comercialização de aproximadamente 10 produtos. Atualmente, o Atacadão comercializa mais de 100 itens da cooperativa, em cerca de 60 lojas da rede em todo Brasil. (com assessoria) ●

▼ **ESPAÇOS** amplos, variedade e produtos de qualidade são o diferencial do grupo que já tem cinco décadas de tradição



# União exemplar

MANEJO DIFERENCIADO E ORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DIÁRIAS, SÃO OS FATORES QUE TORNAM OS ALBUQUERQUE, INTEGRADOS DA LAR, MODELO EM PRODUÇÃO DE SUÍNOS E LEITE

◀ **UNIÃO** dos Albuquerque garante a qualidade na matéria-prima e o sustento da família



**E**m 2013 os Albuquerque foram surpreendidos com o convite para ingressar ao Programa de Certificação Suína, implantado pelas Cooperativas Frimesa e Lar. Se, para muitos, documentar o passo a passo de cada animal e ainda cumprir as normas de bem-estar, sanidade, manejo e ambiental atrelada são tarefas trabalhossas, para essa família a novidade foi muito bem na vida. "Não precisou de muito investimento e o trabalho de fazer as anotações e o capricho com os animais é o mesmo. É fácil e compensador", revela Isabela Albuquerque de 20 anos. É a filha mais velha do Seu Tadeu e Dona Marinês, que está à frente dos registros da granja.

O lote alojado atualmente na propriedade já é o segundo do programa. Os Albuquerque trabalham minuciosamente nas anotações e no manejo para garantir a qualidade do animal, pois sabem que o esforço vai ser compensado com bonificação, como aconteceu com primeiro que já foi auditado (veja quadro na próxima página).

A eficiência dos Albuquerque é fruto do trabalho e dedicação. E, para entender um pouco dessa história, vamos voltar aos anos 60, quando Seu Raimundo Lopes Vieira (pai seu Tadeu) deixou o nordeste para buscar oportunidades no Paraná. Chegando no sul, se instalou em Palotina e encontrou no café um trabalho que serviu durante 20 anos. Neste tempo conheceu dona Clarice e juntos começaram a formar a família. Dos oito filhos do casal, Tadeu Lopes de Albuquerque é o que seguiu os passos do pai. "Preferi a vida no campo e dar continuidade à atividade", lembra.

Anos depois, em busca de melhores terras e de olho novamente novas oportunidades os Albuquerque mudaram para Santa Helena. O local escolhido, com 15 alqueires, foi a linha Pacuri, que além de ter minas d'água, também ficava perto da escola das crianças.

É nessa propriedade que seu Tadeu e a esposa Marines Benso Albuquerque, vivem com as filhas, Isabela e Gabriela. Isabela está cursando o último período de Gestão Comercial e auxilia ainda nas tarefas do cotidiano. Gabriela, ainda está no 1º ano do Ensino Médio, mas a cabeça está no futuro, quer fazer veterinária, para ajudar com a criação.

Além da terminação de suínos, eles são produtores de leite e ainda são agricultores. A fonte de renda fica dividida: 40% da atividade de leite e a granja, com capacidade para 500 animais, a lavoura de 11 alqueires divide o restante da renda, praticamente, em partes iguais.

A dinâmica como coordenam as atividades chama atenção. Todas as tarefas do dia a dia são divididas. A ordenha dos animais fica por conta de dona Marines e Isabela, algumas vezes seu Tadeu também auxilia na hora da ordenha. Isabela cuida ainda do fichamento da granja. O trato dos animais é responsabilidade de Edeemar, colaborador contratado desde 2012. Dona Marines fica com a limpeza da granja. Gabriela também ajuda, é responsável pelas bezerras. "Hoje estamos muito satisfeitos com o nosso negócio", diz seu Tadeu.

**SUÍNOS** Para chegar ao patamar atual, os Albuquerque passaram por tempos difíceis. A suinocultura, por exemplo, faz parte desde a década de 70. Mas Seu Raimundo recorda que criava alguns animais na propriedade ainda no sistema de ciclo completo. Por ainda não ser integrado à cooperativa, na hora de vender os animais ia até o comércio, na cidade. Muitas vezes os valores e pesos pagos nos suínos eram inferiores e, com o passar do tempo, o patriarca decidiu abandonar a atividade.

Somente em 2007, surgiram pesquisas da cooperativa, junto delas veio a oportunidade da família retornar à atividade. O filho Tadeu não pensou duas vezes na chance de diversificar as fontes de renda da família e foi o primeiro a se prontificar.

As obras que começaram ainda em 2009, foram concluídas em 2011. A granja, com capacidade para 500 suínos, conta hoje com um sistema totalmente automatizado de alimentação e manejo dos animais. O resultado da propriedade hoje é muito positivo, a média de conversão alimentar de carcaça é de 3,13 e a média de ganho de peso diário (GPD) gira em torno de 962.

Para auxiliar nas atividades da granja, seu Tadeu contratou um rapaz, Edeemar José Sehen dos Santos, de 17 anos, com quem divide as tarefas do dia a dia. Na hora de carregar e descarregar os suínos, dona Marines brinca, "aí é a família toda, todo mundo ajuda".

**LEITE** O café, que passava por dificuldades, deu lugar às lavouras de soja e milho. Além das culturas, a família conseguiu duas vacas da raça Girolando. Parte da produção ficava para o consumo da família, o restante era vendido para as queijarias e auxiliava na renda.

Com o tempo o plantel foi crescendo, seu

.....  
"Para estar de acordo com a certificação suí-  
na não é preciso muita coisa. Papel e caneta,  
além do acompanhamento e cuidado correto  
com os animais"  
.....

Tadeu Albuquerque

Raimundo, vendo que o negócio estava prosperando, comprou, de uma só vez, seis animais para incrementar o plantel. Assim, aos poucos, as vacas Girolando foram substituídas por Holandesas e Jerseys.

Hoje, o plantel da família é composto por 36 animais, dos quais 27 estão em período de lactação. A produção, que inicialmente era destinada apenas para o consumo familiar, e apenas o excedente era vendido, transformou-se em uma produção mensal que varia entre 12 e 15 mil litros.

A evolução vista nos anos seguintes garantiu o crescimento na produtividade. O motivo foi simples: a motivação da família em crescer. Equipamentos, maquinários, perfuração de poço artesiano para facilitar o trabalho do dia a dia e o sistema de alimentação dos animais totalmente automatizado, facilitou o trabalho da família.

O sistema de ordenha dos animais ainda é à moda antiga, balde ao pé. Depois de tirado, o leite vai para um transferidor e fica em um resfriador com capacidade para 850 litros.

Para Tadeu, a produção de leite, que hoje está numa média de 400 litros diários, passa por uma das melhores fases. "Já chegamos à marca dos 500 litros ao dia, mas isso era quando tínhamos mais animais".

**MELHORIA** Uma das dificuldades encontradas na atividade foi referente ao trato dos animais. Durante o inverno e os períodos de frio, Raimundo e o filho Tadeu tinham problemas, pois manter os animais apenas com pasto não era o suficiente.

O problema enfrentado pelos Albuquerque também fazia parte do dia a dia de outras famílias que moravam nas propriedades vizinhas. A alternativa encontrada foi adicionar a silagem ao trato dos animais.

Para comprar a ensiladeira, Tadeu lembra que foi feita uma parceria com outras oito famílias. A divisão do valor e do trabalho foram iguais. "No início, sempre que alguém ia fazer silagem, todos estavam juntos, colaborando". Tempos depois,

► **MÃE** e filhas são as responsáveis pelo cuidado e ordenha do gado leiteiro na propriedade



quando começaram a surgir mais facilidades para a compra dos equipamentos, algumas famílias foram comprando equipamentos próprios.

De toda a área de lavouras da família, cerca de 11 alqueires, um espaço de 2,5 alqueires é deixado para a silagem, em algumas épocas este espaço chega a 4 alqueires. O resultado não poderia ser melhor, com a silagem, a família conseguiu o equilíbrio na alimentação dos animais, indiferentemente da estação.

**RECEITA DE SUCESSO** Sobre o cuidado com os animais, Tadeu revela que a fórmula para conseguir bons resultados é muito simples, basta “seguir o que é passado pela equipe técnica, silagem, mineralização, vacinas, tudo certinho, conforme as instruções. O resto é o cuidado diferenciado com os animais”.

A partir do momento em que a propriedade começou a se destacar, Tadeu foi convidado a fazer parte do programa de Certificação Suína, realizado através da parceria Frimesa /Lar.

**PARCERIA** Para os Albuquerque, a cooperativa não se resume à integração, mas à parceria com as equipes técnicas das áreas. Sobre os técnicos, Tadeu explica que qualquer dúvida que surgir basta chamar os veterinários. “Às vezes até brincamos, quase nem desligamos o telefone e eles já estão aqui. O atendimento sempre é muito prestativo, algumas vezes nem precisamos ligar e eles passam para ver se está tudo certo, se precisamos de alguma ajuda”.

Segundo ele, outra forma de se atualizar são os encontros promovidos pela cooperativa, em parceria com outras empresas. Nestes eventos, além

de esclarecer as dúvidas e conhecer as tendências que fazem parte do cotidiano, há também a troca de experiências, muito importante para a atividade.

**AMANHÃ** Um dos pontos fortes da família é a união, seja na hora do trabalho ou até mesmo para tomar as decisões da propriedade. Tadeu ainda brinca “duas pessoas sempre pensam melhor que uma. Sempre é bom ter alguém que pensa diferente, pois assim podemos melhorar aos poucos”.

Quando questionados sobre o futuro, ele, sorrindo, revela. “Para os próximos anos, queremos apenas manter o plantel, por enquanto”. A explicação do sorriso vem logo que começa a falar sobre a suinocultura. “Queremos construir mais uma granja, estamos decididos, agora só falta conseguir uma oportunidade”.

*Você sabia?*

## Certificação Suína



O programa de certificação da Carne Suína Frimesa visa atender as exigências do mercado consumidor. Na prática, os procedimentos aumentam a segurança alimentar, dando garantias que o alimento é produzido de acordo com as normas de biossegurança, abrangendo o bem-estar animal, proteção ao meio ambiente e também condições de vida do próprio suinocultor.

Na prática, pouco interfere no manejo de criação e sim no fato do suinocultor registrar diariamente todas as ações que incidem diretamente na criação, como árvore genealógica dos animais, medicamentos recebidos, nutrição, patologias, sistemas de manejo, etc. Com esse controle, o produtor acaba garantindo mais competitividade ao produto, e também agrega mais valor ao mesmo tempo recebe para produzir, assim como o comprador também terá mais garantia na compra.

Certificar um produto é garantir que todas as etapas pelas quais a matéria-prima passa até chegar ao ponto de venda. Por meio de documentação, a certificação descreve todas as especificações envolvidas na produção.



◀ **VETERINÁRIO** Andrei Dietrich acompanha o processo de certificação suína da granja, responsabilidade de Tadeu e Edemar



◀ **EQUIPE** Frimesa  
presente na  
SuperRio 2014

# Termômetro de novidades

## FRIMESA APRESENTA LANÇAMENTO AO VAREJO CARIOCA

A melhor forma de verificar a aceitação de alguma novidade, é apresentar para as pessoas. A Super Rio Expofood – Feira Varejista do Rio de Janeiro – foi o cenário perfeito para apresentar o lançamento do logurte Bicamadas Frimesa.

Realizada de 18 a 20 de março, a feira contou com a participação de 300 expositores e reuniu milhares de empresários, empreendedores e colaboradores do setor supermercadista, além de empresas do segmento de alimentos e equipamentos.

A Frimesa, mais uma vez, marcou presença com a sua equipe de vendas da filial do Rio de Janeiro com o empenho de reforçar a comunicação da marca, produtos e ainda o relacionamento com o varejo fluminense.

Durante os três dias do evento, mais de 50 mil pessoas passaram pelos pavilhões do Rio-Centro. De acordo com a Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro – AS-SERJ, entidade organizadora do evento, a 26ª edição movimentou cerca de R\$ 160 milhões em negócios. Juntamente à feira foram realizadas a AbiepanExpo, evento específico para a área de panificação, além da Goumert Show.

Para consolidar a marca e o relacionamen-



▲ **DURANTE** a feira, a parceria entre clientes e representantes é fortalecida

to com os clientes da área de atuação da filial do Rio de Janeiro, a Frimesa montou um estande de 128m<sup>2</sup>. Com uma estrutura moderna e arrojada, os clientes puderam saborear os novos logurtes bicamadas, nos sabores morango e frutas vermelhas. Outra estratégia foi comunicar os futuros lançamentos: iogurtes grego, sobremesa de chocolate, flan caramelo e a mudança no visual das embalagens dos fatiados.

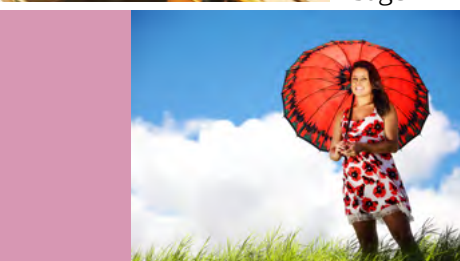
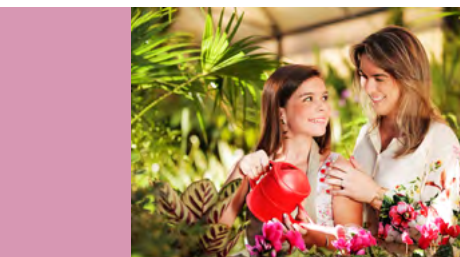
De acordo com o gerente comercial da Frimesa, Mauro Kramer, a feira é o momento apropriado para apresentar as novidades ao grande público. “As tendências e novidades do mercado aparecem aqui, em primeira mão. Assim, as feiras são o cenário perfeito para a Central ampliar a visibilidade e se aproximar dos clientes.

A Super Rio Expofood iniciou o calendário de feiras onde a Frimesa marcará presença em 2014. Neste ano serão sete, todas de nível estadual. Em abril, será a vez do Paraná, e a feira de São Paulo acontece em maio.

# 'Elas' retratada em campanha



Mulher dona de casa, empresária e guerreira: essa é a **mulher moderna**



Nesta semana da mulher, a Frimesa preparou uma ação diferenciada de comunicação para as mídias eletrônicas, TV e redes sociais. Neste ano foi criada uma campanha institucional voltada para a mulher moderna, multitarefa, que se divide em várias para cumprir todas as tarefas do dia a dia.

A campanha também retrata a razão e a emoção, a alma feminina e suas peculiaridades.

Com uma proposta mais conceitual, o VT ressalta a emoção como principal instrumento para fortalecer a Cooperativa como marca amiga. Além de ressaltar os laços de amizade, é uma forma de conversar com a mulher, público-alvo da Frimesa.

O vídeo, traz as peculiaridades do dia a dia da mulher e foi exibido em todo o Paraná, pela RPCTV, e no interior de São Paulo, nas cidades de Bauru, Ribeirão Preto, São José do Rio Preto, São José dos Campos, Campinas e Santos, pela Record.

Agora, em maio, a Frimesa volta às mídias com a mesma proposta para retratar as mães. Num tom mais leve e doce. A mensagem mostra a imensidão do amor e dedicação dessa mulher que não mede esforços na busca da felicidade dos que ama. ●

## Visita



▲ CANADENSES em visita à Frimesa

## Cooperativistas canadenses

A troca de experiências tornou-se essencial na atualidade e foi pensando que a Elanco – empresa de produtos e serviços de saúde animal – em parceria com a Shur Gain – empresa global e maior cliente Canadense da Nutreco, com sede em Ontário – realizaram uma visita na Frimesa, em 24 de março.

No grupo de 20 produtores cooperados da Shur Gain estavam algumas lideranças do segmento. A proposta do intercâmbio é a criação de comparativos entre os padrões canadense e brasileiro de criação de suínos. De acordo com a Gerente de Contas Especiais da Elanco, Lisiane Calza, a intenção da visita é reforçar os laços intercooperativistas e "fazer com que os produtores vejam as empresas como verdadeiros parceiros, que auxiliam no dia a dia, agregando valor à matéria-prima".

Após um longo período de retrocesso, após quatro anos o setor suinícola do Canadá volta à níveis positivos e hoje vive um momento aquecido, com considerável agregação de valor aos produtos.

De acordo com o produtor Dave Watson, o diferencial do cooperativismo no Brasil é garantir vários benefícios para os integrados. "Nosso sistema de integração é similar ao brasileiro, porém não temos tantas vantagens e facilidades na hora de criar ou ampliar uma granja para melhorar os negócios".

Já Steve Illick, cuja granja tem capacidade para 1250 animais e opera com ciclo completo, ficou curioso com o fato das cooperativas possuírem diversos fatores semelhantes ao padrão canadense. "Muitas das tecnologias vistas aqui também são utilizadas no nosso dia a dia, porém algumas das soluções implementadas na Frimesa ainda são novidade para nós". ●



# Relatório aprovado

▲ **DELEGADOS** aprovaram  
o balanço de 2013

A FRIMESA APRESENTA OS RESULTADOS DE 2013. COM MERCADO INTERNO AQUECIDO, MATÉRIAS-PRIMAS EM ALTA E PRESENÇA CADA VEZ MAIS CONSOLIDADA NO VAREJO BRASILEIRO, A CENTRAL FRIMESA CRESCER 24% NAS VENDAS E AMPLIOU A PRODUÇÃO EM 11%

**A** Frimesa Cooperativa Central realizou, em 21 de fevereiro, a AGO – Assembleia Geral Ordinária. Os delegados, convidados e demais presentes aprovaram o relatório que apontou o excelente desempenho obtido em 2013.

“Atingimos nossas metas e 2013, certamente, vai entrar para a história. Com todos os indicadores apontando um dos melhores anos da cooperativa, o crescimento é uma prova de que a Frimesa certamente vive hoje uma das melhores fases, tanto no resultado financeiro quanto no posicionamento da marca no mercado”, assim o diretor presidente da Frimesa, Valter Vanzella, expressa o momento que a cooperativa vive.

Na Assembleia, os 30 delegados, representantes dos mais de 4.600 produtores integrados das Cooperativas Filiadas – Copagril, Lar, Copacol, C.Vale e Primato – empossaram ainda os novos Conselheiros Fiscais, responsáveis pelo exercício 2014 da Frimesa.

Representando a Ocepar – Organização das Cooperativas do Paraná – estava o Superintendente Adjunto do Sistema, Nelson Costa. Também marcou presença, um dos gerentes do

BRDE – Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul – Werner Tschoeke.

De acordo com Vanzella, a cooperativa, hoje, encerra um ciclo do planejamento e começa a olhar para o futuro de forma mais ousada, “começamos a planejar os passos para os próximos anos”.

A chapa única que, eleita ao Conselho Fiscal, é formada pelos cooperados Genezio Clemente, da Copacol, como presidente; Edio Rodrigo Welter, da Lar; da Primato os cooperados Moacir Scuzziatto e Cezar Luiz Dondoni; Beno Zanon da C.Vale e Milton Schone da Copagril, que permanece dentre os membros.

**DESEMPENHO** Somente no ano passado, a Central cresceu 24%, o que representou um aumento de R\$ 323 milhões no faturamento. Este crescimento, baseado em pilares como conhecimento, inovação e atitude, fez a receita da Frimesa, através dos 5.440 colaboradores, passar de 1,34 para 1,66 bilhão.

Os investimentos nas unidades industriais permitiram à cooperativa aumentar a produção

▼ **ELIAS ZYDEK** apresenta as alterações no Estatuto da Cooperativa para atender as necessidades operacionais em investimentos

▼ **NOVOS** conselheiros fiscais prestando juramento durante a posse, na Assembleia



em 11%, uma expansão de 260,5 para 289,1 mil toneladas. Tal crescimento só foi possível pelo aumento de 10% na área de carnes, onde foram industrializadas 1.417.306 cabeças de suínos. Na área de lácteos a recepção média diária chegou à casa dos 600 mil litros de leite, 16,6% a mais, se comparado a 2012.

Os números, segundo Costa, são a evidência do crescimento e dos investimentos no cooperativismo. "Esta é a evidência da estratégia de agregação de valor e preparação pessoal dos colaboradores, o que reflete na estabilidade da própria Frimesa".

Esta estabilidade, para Seno Claudio Lunkes, ex-presidente da Frimesa, é fruto da união entre a Central e as filiadas. "O resultado de todas as lutas e dificuldades que a cooperativa vivenciou, é visto no desenvolvimento da região e da solidez do grupo".

Tschoecke ainda parabenizou a Central pelo desempenho e recordou os diversos momentos de parceria entre a Frimesa e o BRDE.

**EXPECTATIVA** Vanzella crê que 2014 será, para a Frimesa, um ano tão promissor quanto foi 2013. "Para isso, é preciso não só alcançar o resultado planejado, mas fazer isso de forma a permitir que os produtores continuem viabilizando as atividades e as cooperativas filiadas repassarem valores de matéria-prima condizentes com os praticados no mercado".

A meta da Frimesa é, a partir deste ano, prover alimentos de valor para as pessoas. A prova disso é o lançamento de 15 produtos previstos ainda para 2014.

Com isso se espera chegar ao final do ano com um faturamento de R\$ 1,85 bilhão, valor 13% superior a 2013. ●

# Resultado Cooperativas

Copacol, C.Vale e Lar completam 50 anos com resultados históricos, Copagril e Primato apresentaram uma expansão em grande escala. Confira o desempenho das filiadas da Frimesa



**Copagril supera marca do R\$ 1 bilhão e proporciona maior divisão de sobras de sua história.** O faturamento bruto

da Copagril, em 2013, totalizou o valor de R\$ 1,019 bilhão, um crescimento de 38% com relação aos R\$ 739 milhões do exercício de 2012. Os tributos e encargos passaram de R\$ 31.226 milhões no ano de 2012 para R\$ 38.418 milhões. Conforme o diretor-presidente da Copagril, o ano de 2013 foi muito bom em todos os segmentos em que a cooperativa atua.

Para 2014, uma das metas é aumentar continuamente a qualidade dos produtos e serviços prestados, além de implantar novos projetos para promover o desenvolvimento socioambiental com a geração de benefícios para um crescimento sustentável.

A Assembleia da Copagril aconteceu em 30 de janeiro e reuniu mais de 1000 pessoas, entre colaboradores, associados e familiares.



**A Copacol apresentou um crescimento recorde em 2013.** O destaque apresentado pelo Conselho de Administração ficou com o

crescimento de 27% em relação a 2012, que resultou em um faturamento de mais de R\$ 2 bilhões.

Com um resultado de mais de R\$100 milhões, foram repassados para os mais de 5 mil associados, o montante de R\$ 45 milhões em sobras e R\$ 7,4 milhões para os colaboradores, somando um total de R\$ 52,4 milhões distribuídos.

Ao todo foram pagos R\$ 45 milhões para os cooperados e destes, R\$ 16 milhões, foram antecipados em dezembro e pagos para os associados em todas as unidades e o restante das sobras foram pagas no dia 05 de fevereiro.

O crescimento registrado permite que os associados aumentem ou entrem nas atividades de diversificação da Copacol e melhorem a qualidade de vida nas propriedades.

No final de janeiro foi realizada a Assembleia da Copacol, que reuniu mais de 600 pessoas.



**Cooperativa cresceu quase 30% em 2013 e ampliou sobras.**

O desempenho do segmento grãos foi o principal responsável pelo crescimento da C.Vale em 2013. A soja, com quase 26 milhões de sacas, foi a principal responsável pela ampliação do faturamento. A receita bruta da cooperativa aumentou 29,5%, totalizando R\$ 4,18 bilhões.

Para 2014, as principais metas da cooperativa são a melhoria da estrutura de recebimento de cereais e a construção de uma nova unidade em Terra Roxa. A previsão para este ano é de um faturamento de R\$ 5 bilhões. Os produtores integrados entregaram 18.648.342 litros de leite em 2013. Foram entregues ainda 234.767 suínos, resultando em 27.549.512 quilos de carne.

O crescimento da receita foi acompanhado pela expansão das sobras aos produtores em 45%.

A cooperativa propôs em assembleia e aprovou o pagamento de R\$ 31,8 milhões aos associados.

**“Para a Frimesa chegar aos resultados obtidos é primordial a união entre a Central e as cinco cooperativas filiadas que, juntas, congregam 4.665 produtores de leite e suínos”**

Valter Vanzella



**50 anos de história, lutas e conquistas.** Ao celebrar o 50º

aniversário de fundação, a Lar tem certeza de que o ideal dos fundadores e dos que acreditaram nesse sonho foi concretizado. A Cooperativa obteve, em 2013, o melhor desempenho da história, com um faturamento de R\$ 2,72 bilhões. São mais de 6.400 colaboradores, no Paraná, Mato Grosso do Sul, Santa Catarina e Paraguai.

O crescimento da Lar gera, além de oportunidades de trabalho, benefícios para os municípios onde está situada. O diferencial da cooperativa hoje, são as inúmeras vantagens, para o colaborador e para as famílias associadas.

A Cooperativa conta hoje com 178 produtores integrados à suinocultura e, ainda, 664 associados na cadeia produtiva do leite. Em 2013, a Lar foi a cooperativa filiada com maior fornecimento diário de leite no Paraná, com uma média mensal superior a 3 milhões de litros.



**A cooperativa encerra 2013 com mais de 600 colaboradores e 2.183 cooperados.** A Primato Cooperativa

Agroindustrial alcançou em 2013, a marca de mais de 211 milhões de vendas e um resultado de aproximadamente 9 milhões, e participou com volumes industrializados pela Central Frimesa com 10,33 % na área do leite e com 12,72% do total de suínos.

Em 2013, a Primato realizou novos projetos de expansão. A conclusão da reestruturação da indústria de alimentos para animais, através da separação das linhas de produção de bovinos de leite e corte e suínos, fez com que a capacidade de produção de ração aumentasse de 8 mil para 15 mil toneladas ao mês.

A cooperativa fechou 2013 com mais de 600 colaboradores e 2.183 cooperados. Entre as novas metas apresentadas, a previsão de faturamento da Primato para 2014 é de aproximadamente R\$ 256 milhões, e um investimento de cerca de R\$ 8 milhões.



Leite &amp; Derivados

## Redução de oferta inverte tendência

**É** muito preocupante a volatilidade no mercado de leite, tanto na matéria-prima como nos produtos acabados, principalmente no leite longa vida e no queijo muçarela. Há poucas semanas, não havia opções para absorver o volume de leite produzido e o preço pago no mercado pelo leite in natura chegou a ficar abaixo do valor pago aos produtores, isso nunca havia acontecido. Isto ocorreu porque houve um pouco mais de oferta e principalmente pela redução no consumo que é normal para esta época do ano. O que mais preocupa é a diferença nos preços de venda praticados. Nos itens citados acima, ultrapassaram 40% de variação enquanto para a compra da matéria-prima não chegaram a 20%. Para manter o equilíbrio no negócio estas variações deveriam estar bem próximas.

Bom para o produtor que manteve seu produto valorizado, péssimo para as indústrias que ainda estão amargando prejuízos com esta situação. Bom para o varejo, pois ofereceram produtos mais baratos para os consumidores e ótimo para os consumidores que puderam comprar pagando menos. A questão é que, excluindo-se as grandes indústrias multinacionais que têm um portfólio de produtos diferenciados e com preços de vendas que quase nunca mudam, quando mudam é somente para cima e com isso conseguem sustentar bem melhor o negócio, as demais indústrias vem sofrendo muito, muitas já fecharam e muitas estão em situação muito delicada financeiramente.

Neste momento há uma inversão na tendência do negócio leite, basicamente por conta de questões climáticas. A estiagem ocorrida nas principais regiões produtoras no sul do Brasil e o excesso de chuvas em outras, provocou uma corrida na compra de leite. A perspectiva de redução na oferta no campo e a melhora no consumo animaram as grandes indústrias, e elas vieram com vontade na compra da matéria-prima, procurando garantia de fornecimento na entre-safra. Novamente, o leite no campo começa a se valorizar por conta deste movimento. Para também manter o fornecimento, as outras indústrias devem acompanhar os preços praticados na compra, mesmo que isso signifique aumento nos prejuízos, por enquanto. Está previsto um reajuste bem significativo já para este mês de março. Estima-se perto de 10% de aumento no preço pago ao produtor pela matéria-prima e este aumento deve ser repassado aos preços de venda praticados para o varejo.



Carne Suína

## Cenário se mantém favorável

**A** pesar da queda de preço da carcaça suína e também do animal vivo, em torno de R\$ 1,00 por quilo, o cenário se mantém bastante favorável nestes primeiros meses do ano. A redução nos preços restringiu-se apenas a estes itens. Os demais itens como matérias-primas, cortes congelados e principalmente os processados estão indo muito bem. É bastante animador este cenário positivo nos primeiros meses do ano, historicamente bastante difíceis. A manutenção dos preços de venda nesta época permitiu também a manutenção do preço do animal vivo. É sabido que muitas indústrias trataram de adequar seu custo de acordo com o praticado no mercado, chegando a R\$ 2,70 por quilo. Neste momento, se apresenta a vantagem do nosso sistema cooperativo, onde o valor pago chegou a R\$ 3,00 por quilo e não recuou mais. O tempo em que as cotações no mercado spot ficaram acima deste valor foi curto, então é necessário sempre avaliar a temporada toda para visualizar a vantagem de ser integrado.

Tanto o preço do milho quanto o de farelo de soja estão com cotações em alta. Devem pressionar o aumento de custos nas fábricas de ração, e somados a outros custos incorporados pela inflação da última temporada, devemos romper a casa dos R\$ 3,00 como custo de formação para um quilo de suíno vivo. Nossa preocupação deve ser com a velocidade de subida dos custos da produção, e com a certeza do incremento no preço do suíno quando estes forem próximos. É justificável a preocupação, pois para manter o atual resultado no negócio será necessário o repasse nos preços de venda e isso nem sempre é possível na mesma velocidade do aumento do suíno vivo.

Durante o tempo quaresmal é normal que aconteça uma pequena redução no ritmo das vendas. O estoque de alguns itens deve subir um pouco por conta desta diminuição temporária no consumo. Neste tempo não é fácil a reposição nos preços de venda, a manutenção dos mesmos já é uma vitória. É vital para o negócio a manutenção do preço do suíno vivo nos atuais patamares, já que existe ainda uma diferença favorável ao custo realizado em relação ao preço praticado. No momento que se fizer necessário repasse no preço do suíno vivo, o tempo da quaresma já será passado e o mercado voltará ao consumo normal. Também será o momento de fazer o repasse do aumento no custo de produção nos preços de venda para o varejo.

NOSSA CAPA

SINTONIZADA  
MERCADO, A  
CONVENIÊN  
DOS INVESTI  
PROCESSAM



A NAS TENDÊNCIAS CONTEMPORÂNEAS DO  
FRIMESA APRESENTA NOVIDADES QUE COMBINAM  
CIA E MUITO SABOR. AS INOVAÇÕES SÃO RESULTADOS  
MENTOS EM TECNOLOGIA, PESQUISA EM  
ENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

# Muito sabor e praticidade

**E**m março, as gôndolas dos supermercados de todo o país começaram a receber algumas novidades com gostinho de amizade: tratam-se dos iogurtes bicamadas e o salame hamburguês. Na sequência, os consumidores provarão os iogurtes grego e as sobremesas lácteas, nos sabores chocolate e baunilha. A ampliação da linha de fatiados completam as novidades do semestre.

Os lançamentos trazem como principal valor, o prazer na hora de consumir um alimento e a conveniência. No caso dos iogurtes e sobremesas, além de deliciosos, são prontos, podendo ser consumidos a qualquer hora. Outra característica está na saudabilidade, uma vez que os iogurtes acentuam as principais características do leite traduzindo numa excelente fonte de cálcio e nutrientes.

A estratégia da Frimesa é inovar em produtos que atendam as novas demandas de mercado: alimentos de fácil preparação ou prontos para o consumo, nutritivos, seguros e com variedade sensorial (sabores). De

acordo com os provedores globais de pesquisas, como a Nielsen e a Euromonitor, o mercado de alimentos saudáveis cresce, todos os anos, entre três e quatro vezes mais, se comparado ao mercado de alimentos tradicionais.

**NOVOS HÁBITOS** Mudanças sociais e econômicas estão trazendo novos hábitos aos brasileiros. Com maior poder de compra, por exemplo, as pessoas buscam por uma alimentação mais saudável e de qualidade. Nos corredores dos supermercados é possível ver que os consumidores prestam muito mais atenção no que levam para casa. Se antes tinham o fator preço como única determinante na escolha, hoje olham também os rótulos e tabelas nutricionais.

"As pessoas cada vez mais buscam novidades e, quando podem, pagam mais para se alimentar melhor", acrescenta o presidente Valter Vanzella. E a estratégia da Frimesa foi investir na industrialização. "Nos últimos anos, buscamos mudar o rumo dos negócios. Investimos em tecnologias e meios necessários para ofertar ao consumidor, produtos de qualidade e valor agregado".

Fatores como o crescimento e envelhecimento da população, a redução do número de



## Iogurte bicamadas: delicioso em dose dupla

O iogurte bicamadas chega ao mercado em dois sabores: iogurte de **morango com geleia de morango** e iogurte **integral com geleia de frutas vermelhas**. Com embalagem de 165g, o bicamadas tem consistência cremosa com destaque para a composição, sendo 20% de geleias com pedaços visíveis da fruta.

O visual, embalagem transparente com tampa impressa é outra novidade. Além de valorizar o produto destaca a qualidade, sabor e consistência cremosa presentes nos iogurtes dessa categoria.

filhos por família, pessoas morando sozinhas, a participação das mulheres no mercado de trabalho e, ainda, o maior acesso à informação estão impulsionando a demanda por produtos mais práticos e convenientes, como os produtos fracionados. Alimentos com benefícios extras em saudabilidade que visam promover a qualidade do dia a dia na vida das pessoas, também encontram consumidores fiéis.

Para o diretor executivo da Frimesa, Elias José Zydek, essas mudanças ocorrem em um ritmo cada vez mais acelerado. "As pessoas estão exigindo cada vez mais qualidade nos produtos e serviços, o que demonstra a necessidade, na área de carnes, de certificarmos e rastreamos os animais desde o nascimento até o abate".

O executivo complementa outros fatores que estão gerando novas demandas. "Há o fator da maior longevidade da população, que em contrapartida, estão se tornando consumidores cada vez mais cedo. Há um aumento expres-

sivo na qualidade de vida ligado diretamente ao aumento do poder de compra das classes emergentes e a busca por produtos saudáveis. Toda essa procura por produtos de qualidade, acontece sem deixar de lado a preocupação com a responsabilidade socioambiental. Merece destaque ainda a praticidade e a busca de produtos que facilitem a vida das pessoas, além da criação de produtos especí-

ficos para nichos específicos da sociedade".

Dentre estes fatores, a Frimesa mantém uma política que busca, incansavelmente, prover alimentos de valor, através de produtos práticos e saudáveis. De acordo com o último levantamento do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – cerca de 12% da população são pessoas que moram sozinhas. O valor, se comparado ao censo anterior, cresceu mais de 3%, o que representa quase três milhões de pessoas.

Segundo pesquisa da Nielsen, pessoas que moram sozinhas buscam produtos fracionados e congelados, ao mesmo passo que tendem a consumir produtos mais caros, cerca de 36% acima do normal. Outro nicho que tem crescido exponencialmente é o de produtos benéficos à saúde. Para entender esta onda saudável, é preciso retroceder alguns anos e ver que a preocupação das pessoas em ter uma vida mais saudável cresceu, paralelamente ao crescimento no poder de consumo da população.

Além do tempo, cada vez mais as pessoas buscam aplicar recursos em atividades que aumentem a qualidade de vida. Do aumento no número de SPAs à gama de complementos e suplementos vitamínicos, a área mais impactada pela mudança foi, sem dúvidas, a da alimentação.

Produtos mais saudáveis, naturais, orgânicos, zero, integrais, light, sem gorduras trans, diet, todos os anos cresce a gama de produtos desenvolvidos para um público cada vez mais preocupado com a saúde e que reconhece a importância de uma alimentação benéfica e de qualidade.

Traduzir essas necessidades é o grande desafio das indústrias de alimentos. Para isso é

## FALANDO GREGO

Mas, afinal de contas, o que é umiogurte Grego e qual a diferença dele para os demais iogurtes?

Essa delícia que está conquistando o brasileiro, além de possuir uma textura mais cremosa, tem o diferencial na quantidade maior de proteínas e cálcio. Com menos açúcar e ácidos na composição, facilita a digestão, se tornando um alimento saboroso, nutritivo e saudável.

Uma boa pedida é para quem procura uma dieta com mais proteínas, sem precisar recorrer a suplementos alimentícios.



## iogurte Grego

A Frimesa entra na categoria de **iogurte grego** com duas versões do produto: **tradicional** e o **integral com geleia de frutas**. A embalagem será com 200 gramas sendo um conjunto com duas unidades.

Com consistência firme e cremosa, os iogurtes grego Frimesa prometem uma deliciosa experiência de consumo. Possuem 5% de proteína e, na versão frutas vermelhas, 20% da composição é de geleia e pedaços de morango, amora e framboesa. Esse produto é ideal para ser consumido em diversos momentos do dia, inclusive como sobremesa, pois alia a saudabilidade com o paladar.

necessário investimentos em pesquisa, tecnologia dos processos industriais e comunicação. O ponto de partida é identificar as necessidades de consumo por meio de pesquisas de marketing. A partir daí se estabelecer os parâmetros para formatos e tamanhos das embalagens e estimativa de valor de mercado.

**INOVAÇÕES À MESA** Os produtos que mais despertam o desejo de consumo quando lançados, são os iogurtes. É o que diz a pesquisa da Brasil FoodTrends 2020, onde 32% dos entrevistados afirmam que esse alimento é o que mais desperta vontade de compra nos supermercados, depois vem as bolachas e biscoitos com 28%. Os queijos e pratos semi prontos, também segmentos da Frimesa, aparecem com 24% e 21% da preferência de compra.

Essa informação comprova que o processo de inovação da Frimesa está afinado em criar produtos que atendam às necessidades das pessoas. São seis novos produtos programados para lançamento até junho. O iogurte bicamadas, nos sabores morango com geleia de frutas e integral com frutas vermelhas, foi lançado em março. Nos próximos meses estão previstos dois sabores de iogurte grego – geleia de frutas vermelhas e integral –, sobremesas chocolate e o tradicional flan de baunilha.

Para exemplificar, o processo de criação iniciou com o envolvimento do comitê de produtos Frimesa – formado pelas áreas de Pesquisa, Desenvolvimento & Inovação, Marketing, Comercial e Indústrias. Da pesquisa até o lançamento, foram quase dois anos até as ideias chegarem às gôndolas.

## OS PRODUTOS LÁCTEOS ALCANÇARAM CONSIDERÁVEL IMPORTÂNCIA ECONÔMICA E SÃO CONSUMIDOS COMO ALIMENTOS SAUDÁVEIS EM TODO O MUNDO

Para o gerente da área de lácteos da Frimesa, Erivelto Costa, essas novidades vão contemplar a linha de refrigerados com 70 itens. "O investimento necessário para a adequação da Unidade de Refrigerados de Matelândia ficou na casa dos R\$ 30 milhões de reais. Isso vai permitir apresentar muitas novidades".

Para 2014, a meta é dar continuidade ao projeto de diversificação, acompanhando sempre as tendências de mercado. "Aproveitando as oportunidades de mercado, há a previsão do lançamento de dez novos produtos até o final do ano. As novidades possuem um ponto em comum, agregar valor aos produtos, para assim podermos remunerar melhor os produtores integrados às cooperativas filiadas", aponta Costa.

Além das sobremesas, a unidade já produz os iogurtes tradicionais, zero gordura, funcionais, funcionais zero, queijo tipo petit suisse e bebidas lácteas. O processo de produção dos refrigerados envolve muita tecnologia e qualidade. Com estruturas modernas, a planta industrial tem capacidade para operar até 200 mil litros de leite ao dia, o que garante uma produção de 50 mil toneladas de produtos lácteos ao ano.

Nas linhas queijos fatiados, leite condensado, doces de leite e requeijões, a Frimesa também está direcionando investimentos. No caso, a uni-

## Sobremesas: dupla perfeita

Outra novidade saborosa da Frimesa será o lançamento das sobremesas no sabor chocolate e baunilha com calda de caramelo (tradicional flan). As novidades estarão disponíveis em embalagens de 200 gramas, também no conjunto de duas unidades. As sobremesas Frimesa são uma promessa à indulgência. A de sabor chocolate é extremamente cremosa e tem sabor intenso característico do 1,1% de cacau. O flan tem consistência firme, 20g de calda e uma leve nota de baunilha. Esses dois lançamentos da Frimesa também são para o consumo em qualquer momentos do dia, ou servidos como sobremesa.





## Fatiados Frimesa: Novo visual e mais variações

O portfólio de **fatiados da Frimesa** terá novidades ainda no primeiro semestre. A mudança inicia no visual das embalagens que segue uma tendência mais clean, com menos elementos visuais. Em seguida, o volume de produção que pode ser triplicado atendendo a demanda de produtos de conveniência. Na linha de carnes, a Frimesa já disponibiliza o **presunto, apresuntado e frilanche** e, em breve, a **mortadela bologna** tradicional deve ser incorporada ao mix, todos em embalagens de 200g. Os queijos prato e mussarela também completam o portfólio de fatiados e, em breve, também estarão com a nova comunicação visual.

dade industrial de leite em Marechal Cândido Rondon está em obras para ampliar a capacidade de armazenagem e industrialização. Na linha de leites longa vida, no próximo mês, muda o formato da embalagem, de olho na conveniência, com sistema "abre fácil".

**PRÓXIMOS PASSOS** Para acompanhar a evolução e as novas tendências, a Frimesa está investindo também na área de carnes. Além das ampliações na planta industrial, está prevista ainda a compra de vários equipamentos e tecnologias.

Algumas soluções vieram de longe. Em visita às maiores feiras como SIAL, IFFA, Anuga e Interpack de produtos, equipamentos, máquinas, embalagens e tecnologias do mundo, em países como Alemanha e França, os diretores e gestores têm a oportunidade de conhecer os lançamentos, de máquinas e processos a tecnologias e serviços, além das novidades e tendências.

O gerente industrial de Carnes, Vitor Froisi, considera que estas feiras são muito positivas. A troca de experiências e conhecimentos são grandes aliadas. "É durante as feiras que podemos conhecer o que há de novo e o que pode ser feito para facilitar e dinamizar o trabalho, ampliando nosso MIX de produtos".

Um exemplo é a linha de fatiados, onde um equipamento está prestes a viajar, da Alemanha até a Frimesa, para dinamizar e otimizar o trabalho dos colaboradores. O investimento para este equipamento será de aproximadamente 500 mil euros.

A automatização da linha fatiados, além do ganho em produtividade, vai permitir à Frimesa inovar na apresentação dos produtos, novos formatos e versões, e qualidade final do produto. A linha entra em operação em abril e, para contar a novidade para o mercado, a área de marketing repaginou as embalagens.

Já na linha de hambúrgueres, as pesquisas e investimentos foram substanciais, com tecnologias e equipamentos vindos de quatro fornecedores da Europa e Estados Unidos, além do mercado nacional, o capital aplicado passou da casa dos R\$ 8 milhões. Com isso haverá a possibilidade de se quadruplicar a produção, chegando a 40 toneladas/dia.

Outras áreas que também receberão investimentos são a toscana, que deve crescer nos próximos meses, e as áreas de presuntos e apresuntados que, juntas, devem praticamente dobrar, passando de 80 para 150 toneladas/dia.

Após a conclusão da etapa de ampliação nestas áreas, o próximo passo será um processo de reformulação das embalagens, deixando-as de cara nova, com um visual leve e saboroso, assim como os produtos Frimesa.



## Salame Hambúrguês

Com receita típica alemã, o Salame Tipo Hambúrguês é lançado para agradar os paladares mais exigentes. O diferencial está no sabor picante, característico de suas especiarias.

Os pedaços de carne e gordura bem pequenos, dão o toque final à textura. A qualidade é adquirida em seu tempo de maturação, que dura cerca de 35 dias, dando o sabor único e agradável.

O seu nome é relacionado à cidade Hamburgo, ao norte da Alemanha, onde a receita é tradicional e muito apreciada com os pratos mais nobres.

O salame hambúrguês se soma a outros quatro tipos de salames Frimesa: salaminho, italiano, milano e com limão.



# Como inovar

**FRIMESA DEFINE PROCESSOS QUE ORIENTAM A IMPLANTAÇÃO DA GESTÃO DA INOVAÇÃO. A FERRAMENTA FUNIL ESTABELECE AS ETAPAS DE CADA PROJETO**

Desde o início de 2013, a Frimesa tem o processo de Gestão da Inovação formalizado. Com visão de longo prazo e renovação, aponta melhorias nos processos, serviços e produtos para garantir a sustentabilidade da empresa.

Para o suporte, a ferramenta do funil ilustra as etapas de um projeto, desde a ideia até a sua concepção final, transformado em resultado para a empresa. O funil da inovação pode ser brevemente descrito por:

✓ A inovação aberta na Frimesa parte de duas principais vertentes: os direcionadores estratégicos (o que na Frimesa é designado pela diretoria executiva à coordenadoria de inovação e ao comitê) e na consideração de todo capital intelectual ligado direta ou indiretamente à empresa e seu negócio (Gestão de Ideias);

✓ De posse de todo o mapa de possibilidades em inovação, a área de PDI (Pesquisa, Desenvolvimento & Inovação) tem a responsabilidade de gerir a carteira (portfólio) de projetos de P&D, utilizando as principais ferramentas de gestão de projetos e manter uma relação ótima e profissional com os principais parceiros científicos, tecnológicos e de inovação;

✓ De forma sistêmica e com visão de longo prazo, o sistema de inovação contempla a gestão ou desenvolvimento das principais competências e conhecimentos para empreender as ações de inovação que darão a sustentabilidade da Frimesa, em todos os sentidos;

✓ Um dos principais elos deste processo de inovação é a comunicação, pois ela é essencial nas principais ligações entre os estágios de decisão (stage-gate) do funil de inovação e também nos resultados com os agentes internos e externos (clientes, acionistas e fornecedores). ●





# Lar, crescimento constante

◀ **NOVA** sede administrativa é a prova de que a Lar sempre manteve os olhos voltados para o Futuro, sem deixar a tradição de lado.

Com um faturamento estimado em 3 bilhões de reais para 2014, a Lar possui hoje, unidades no Paraná, Mato Grosso do Sul e Santa Catarina, além do Paraguai



***“Definitivamente  
constituída, de  
hoje para o futuro”***

Eugênio Schneideres, professor,  
agricultor e redator da ata de fundação

O pilar confiança, ética e humildade pautou a trajetória da Cooperativa Lar nesses 50 anos. Com sede em Medianeira, a cooperativa encerrou 2013 com um faturamento recorde de R\$ 2,72 bilhões, sem perder o elo de harmonia com os mais de 8.500 associados, 6.000 funcionários e ainda clientes em todo Brasil e outros tantos países no mercado exterior. As indústrias e unidades da Lar estão presentes em 11 municípios do Oeste do Paraná, 9 unidades no Leste Paraguaio. No Mato Grosso do Sul, a sede fica localizada em Dourados e existem ainda outras 10 unidades. Em Xanxerê, Santa Catarina, a unidade atua na produção de sementes.

Hoje, a Cooperativa atua na comercialização e armazenagem de cereais, beneficiamento de sementes, venda de insumos agropecuários, abate de aves, bovinocultura de leite, suinocultura, produção de pintainhos, feccularia, industrialização de carnes, fábrica de ração e esmagamento de soja.

A história da cooperativa que hoje inicia um novo capítulo, começou a ser escrita em 19 de março de 1964, na antiga Gleba dos Bispos, por um grupo de 55 agricultores. O processo determinou também a criação da cidade de Missal. O primeiro presidente da cooperativa foi o Padre José Backes, também colonizador.

Para o presidente, Irineo da Costa Rodrigues, o desafio é continuar crescendo sempre. “O desafio da Lar é manter o equilíbrio financeiro para continuar investindo, pro-

► **COMEMORAÇÃO**  
do cinquentenário,  
contou com a  
participação de mais  
de 2.500 convidados

porcionando o complemento de preços aos produtores e de salário aos funcionários, investindo nas pessoas e na melhoria contínua da qualidade de vida". Com um grande MIX de soluções, a Lar possui hoje mais de 200 produtos, entre enlatados, congelados, cortes de frangos, milho e soja. As exportações da Lar chegam a países da Europa, Ásia, além dos países árabes.

A inauguração do moderno Centro Administrativo da Lar, realizada em 19 de março, marcou a passagem dos 50 anos e reuniu representantes de 14 países onde a cooperativa mantém parcerias e negócios. As novas instalações têm seis andares e sete mil metros quadrados de área construída.

Mais de 2.500 pessoas participaram, em Medianeira, da inauguração do novo Centro Administrativo da Lar, na quarta-feira, 19 de março, ponto culminante das festividades alusivas ao 50º aniversário da empresa, com um faturamento estimado em 3 bilhões de reais para 2014.

"Temos a responsabilidade de melhorar a renda dos nossos cooperados e melhor remunerar nossos colaboradores. A Lar possui visão social e está comprometida com a região que está instalada. Chegamos em 2014 sendo a terceira maior cooperativa do Paraná", afirmou o diretor-presidente, Irineo da Costa Rodrigues.

Presente ao evento, o governador Beto Richa disse que "o Paraná deve muito ao sistema cooperativista pelos bons resultados que apresenta anualmente". Segundo ele, o setor cooperativista é fundamental para o bom desempenho da economia do Paraná, que cresceu 5% em 2013, mais do que o dobro dos 2,3% do PIB brasileiro.

"O setor movimentou R\$ 46 bilhões, o que representa 56% do PIB agropecuário do Paraná. São 983 mil cooperados, 72 mil funcionários e mais de R\$ 1,2 bilhão de impostos recolhidos", disse Beto Richa. (com assessoria) ●



▼ **MISSAL**, cidade onde a Lar foi fundada, comemorou o aniversário da Cooperativa com um show do cantor Leonardo.



◀ **NEM** mesmo a chuva em Medianeira atrapalhou o show com o cantor Michel Teló, que reuniu mais de 5 mil pessoas.





*Frimesa no meu  
restaurante*

# Um é pouco, dois é bom, três é saboroso

**OS CHEFS LARI, ADELSON  
E ISAÍAS, PROVAM QUE O  
TRABALHO EM EQUIPE DEIXA  
A RECEITA ESPECIAL**

**73** anos de experiência em uma profissão torna uma pessoa um verdadeiro mestre. Nesse caso são três mestres em gastronomia: Lari Rodrigues Paes, 56 anos, Adelson Lopes, 39 anos, e Isaías Gustavo Pereira, 46, que juntos somam quase sete décadas e meia de conhecimento, habilidade e sabedoria com as receitas. Eles são Chefs do Rafain Palace Hotel e encaram a saborosa missão de encantar os clientes que visitam Foz do Iguaçu – que abriga as Cataratas do Iguaçu, uma das sete maravilhas na natureza.

Essa história iniciou em 1977. Três dias após mudar-se para Foz do Iguaçu, Lari foi convidada a trabalhar na Churrascaria Rafain. Mesmo com pouca experiência com fogões, panelas e o preparo de alimentos, a recém-chegada aceitou o desafio. “Um, dois, três anos depois, eu já estava tão envolvida com a gastronomia que não pensava mais em sair daqui”.

O jeito dinâmico de Lari ajudou, em meados de 80, quando o hotel foi construído e ela precisou auxiliar, tanto na churrascaria quanto no restaurante do novo empreendimento. Após dezoito anos foi a hora de se dedicar exclusivamente ao hotel.

Agora Lari é a Chef Executiva do Hotel, lugar onde passou mais da metade da vida à frente das cozinhas do Rafain, 37 anos. Nos 37 anos, ou 444 meses, ou ainda, mais de 13.500 dias, Lari teria preparado refeições que seriam suficientes para alimentar a população inteira da cidade de São Paulo, mas o que conta mesmo são os ensinamentos e orientações para o grupo de pessoas que tem por ofício servir as pessoas.

O chefe Adelson Lopes chegou ao grupo em 1994, com pouca experiência em gastronomia. Hoje, prestes a completar 40 anos e destes, me-



## **Adelson Lopes**

“Metade da minha vida está aqui dentro, essas pessoas hoje são parte da minha família”.

## **Lari Paes**

Aposentada à quase 7 anos, mesmo assim não deixou de lado o trabalho e hoje coordena todos nas cozinhas do Rafain

## **Isaías Pereira**

Com maior afinidade nas culinárias oriental e italiana, Isaías sempre teve um carinho especial pela cozinha fria.

tade dedicada ao preparo de alimentos e conquistar as pessoas pelo paladar. Lopes comanda a equipe do operacional noturno do hotel. "Quando entrei para o Rafain, foi um longo período de adaptação, eu trabalhava como copeiro, e sempre que trabalhava nas pias, olhava ao redor, e via os chefs trabalhando. Aquilo foi começando a mudar o meu pensamento, e passei a admirar o trabalho. Aos poucos, fui começando a ver que era legal e que queria fazer aquilo".

Em 1998 foi a vez de Isaías Gustavo Pereira entrar para o time. Trabalhava lavando louça em hotéis da cidade e logo começou a despertar o gosto pela gastronomia. Sempre que possível, fazia alguns extras e trabalhava como auxiliar no Rafain. Rapidamente teve o trabalho reconhecido e entrou como subchefe de frios. Quando começou a trabalhar logo descobriu que gostava mais da parte de cozinhas frias e saladas, em pouco tempo buscou se especializar em Garde Manger, área que atua apenas com preparo de frios e saladas.

Aos poucos foi percebendo que também gostava da área quente da cozinha, e então buscou aprender o necessário para ser um chefe completo. O resultado não poderia ser diferente, "fui ficando, ficando e estou até hoje e não pretendo mais sair daqui".

Lari lembra que no início, todo ano o hotel era ampliado para conseguir comportar o número, cada vez maior de visitantes à triplice fronteira. "A cada ano o hotel praticamente dobrava de tamanho. De uma churrascaria com capacidade para atender pouco mais de 200 pessoas, hoje o hotel tem uma estrutura que comporta eventos, com refeições, para cerca de 5 a 6 mil pessoas".

Quando o hotel não tem muitos eventos a equipe de cozinha atende os hóspedes, uma média de 500 a 600 hóspedes diários, além da realização de casamentos, formaturas e aniversários.

O Hotel possui hoje, três cozinhas. Para tanto, conta com 20 colaboradores nas cozinhas, entre chefes, subchefes e cozinheiros. "Quanto há eventos muito grandes, cada um de nós assume uma das cozinhas e tem uma equipe própria, e vamos dividindo os alimentos, carnes, saladas e guarnições. Cada um fica mais responsável por uma área e no final todos saem ganhando, por isso, a nossa união é muito grande".

Com pratos e receitas típicas de diversos países, as culinárias portuguesa, espanhola, italiana, mexicana, oriental, francesa, árabe e tailandesa são as mais pedidas, porém a lista passa de 15 nações. Quando perguntados sobre a qualidade e o sabor de toda essa gama de pratos, a receita é simples, produtos Frimesa.

## Receita do Chef

Por: Chef Adelson Lopes

### *Carré suíno grelhado ao agridoce com envoltine de copa e abobrinha*

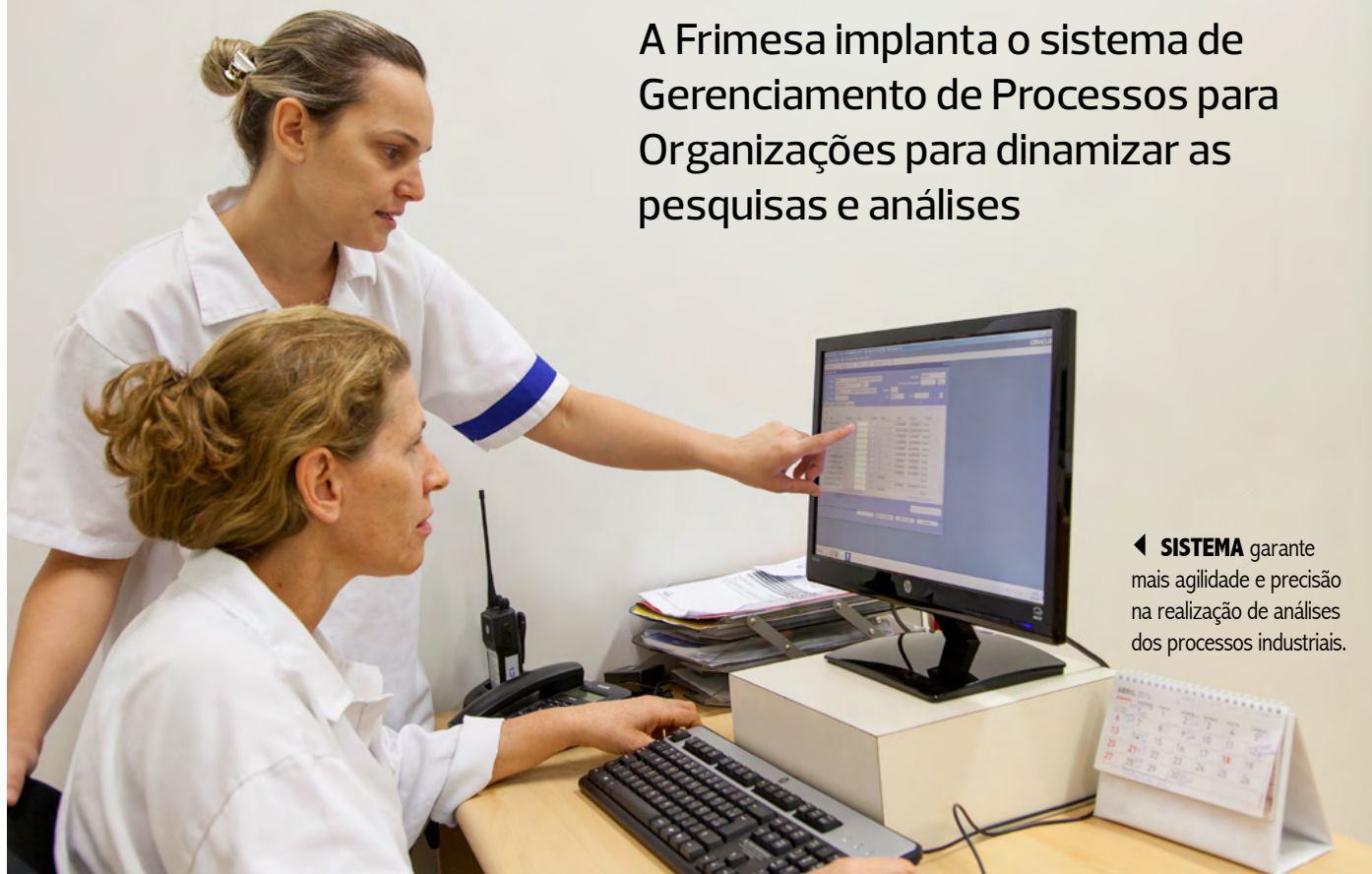
**INGREDIENTES:** 180gr de Carré suíno Frimesa; 2 un. de limão siciliano; 1 un. média de abobrinha verde; 40gr de Copa Frimesa; 30g de Queijo Parmesão Ralado Frimesa; 1 xícara de vinho branco seco; Salsa; Azeite de oliva; 30g de farinha de rosca; 20g de farinha de trigo; 2 colheres (sopa) de açúcar; Sal e pimenta do reino a gosto.

**MODO DE PREPARO:** Tempere o carré com sal e pimenta a gosto. Passe na mistura de farinhas e queijo parmesão e reserve. Fatiar a abobrinha em lâminas e levar para grelhar na frigideira, bem quente, com óleo. Deixe corar dos dois lados. Retire do fogo e reserve. Misture as farinhas com queijo parmesão. Em uma frigideira, com azeite bem quente, grelhe as peças de carré. Em outra frigideira, caramelize o açúcar e coloque o vinho branco e o suco do limão siciliano. Ferva até incorporar e acrescente o amido de milho dissolvido na água fria.

**MONTAGEM DO PRATO:** Coloque o carré no centro do prato e regue com o molho siciliano. Faça um Envoltine na abobrinha com a copa e arrume ao lado do carré. Salpique com salsa.



### A Frimesa implanta o sistema de Gerenciamento de Processos para Organizações para dinamizar as pesquisas e análises



◀ **SISTEMA** garante mais agilidade e precisão na realização de análises dos processos industriais.

# De olho na qualidade

Com a indústria em expansão, é preciso coordenar uma grande quantidade de informações. Todo setor e/ou área envolvida precisa saber exatamente quais ações precisam ser tomadas, onde e quando.

No sistema OPM, as informações são atualizadas pelos usuários em tempo real e ficam acessíveis a qualquer momento para as pessoas envolvidas com os processos. Essas informações são coletadas pelo sistema através de relatórios disponibilizados.

Na unidade industrial de Matelândia, a ferramenta já vem sendo utilizada, tanto na produção quanto na qualidade. Em Medianeira, a ferramenta é utilizada nos laboratórios e pela área de Controle de Qualidade, para inserção de novas análises, visualizadas também pela área ambiental, setores do Departamento de Segurança Alimentar e Ambiental. É possível ainda, para o Departamento, visualizar os resultados obtidos nas análises, em Medianeira e Matelândia.

Com a implantação, mais de 30 Registros

da Qualidade já foram excluídos, minimizando o número de documentos no Sistema de Gestão da Qualidade, reduzindo arquivos, número de impressões e, o melhor, otimizando o tempo dos usuários.

Todos os resultados, seja de recebimento de ingredientes, embalagens, matéria-prima, passando por amostras de monitoramento do processo, análises do produto acabado, swab de ambiente, mãos, equipamentos, análises de água e dos efluentes e águas de utilidades podem ser visualizados através de relatórios.

Os laudos das análises microbiológicas e físico-químicas também já podem ser gerados por qualquer usuário do OPM. Mais melhorias estão a caminho. Sempre que um resultado apontado estiver não conforme, o próprio sistema avisará, através de e-mails automáticos para as áreas envolvidas, sobre esse valor não conforme, dessa forma a informação chega para todos ao mesmo tempo, com agilidade, e pode ser visualizada de onde o usuário estiver. ●



# Agilidade digital

eSocial, ferramenta que integrará todas as informações sobre os colaboradores em um só lugar

Criado há menos de um ano, o eSocial é um projeto do governo federal que vai unificar todo o envio de informações das empresas em relação aos seus empregados. O programa faz parte da regulamentação da Emenda Constitucional nº 72/2013 e trará diversos recursos disponíveis para os empregadores.

Após implementado, o programa contará com a integração de plataformas trabalhistas, previdenciárias e tributárias existentes. Outra facilidade fica por conta da automação na hora da transmissão das informações, e ainda a integração entre os cadastros das pessoas física e jurídica, no âmbito dos órgãos participantes do projeto.

Além do governo federal, o projeto eSocial é realizado em parceria com órgãos e entidades

como a Caixa Econômica Federal, o INSS – Instituto Nacional do Seguro Social, os ministérios da Previdência Social, do Trabalho e Emprego, e a Secretaria da Receita Federal do Brasil.

A mudança, de acordo com a supervisora de Recursos Humanos, Elisa Fredo, otimizará o trabalho relacionado à expedição destas informações. “É necessário que haja o comprometimento, dos colaboradores e lideranças no sentido de enviar informações para serem processadas na folha da cooperativa”.

Para os colaboradores a mudança é simples, além de poder acessar as informações referentes ao cotidiano trabalhista, em qualquer lugar, a facilidade na hora de conferir os detalhes será muito maior, sem filas ou esperas. ●

## Frimesão 2013

A Unidade Fabril de Rondon realizou, em 2013, o Frimesão – Campeonato Interno de Futebol 7



◀ **TIME** da Expedição, campeã invicta do campeonato

Marechal Cândido Rondon foi palco do Frimesão, o campeonato interno dos colaboradores da Unidade Fabril de queijos. O campeonato, realizado na sede da Assercoop da cidade, contou com seis equipes.

As partidas foram realizadas nos finais de semanas, com disputa entre as equipes com o sistema de classificação onde as quatro primeiras passariam à próxima fase. A grande final foi disputada entre os colaboradores da Expedição contra o time Revelação, onde o time da Expedição, invicto, sagrou-se campeão. ●

## Oferta de trabalho

A Frimesa está ampliando sua produção, para tanto estão sendo contratadas pessoas de ambos os sexos.

**Oferece vagas para Deficientes Físicos ou Reabilitados do INSS, para a Unidade Frigorífica e Unidades de Leite.**

Interessados comparecer na Sede da Frimesa – Rua Bahia, 159, Bairro Frimesa – nas segundas, terças, quintas e sextas-feiras, das 14h às 17h.

**Informações pelo fone:  
(45) 3264-8003.**

## RECURSOS HUMANOS INFORMA

### Salário Família

Em maio, os colaboradores com filhos com idade entre 06 e 14 anos, cuja remuneração mensal não ultrapasse R\$ 1.025,81, irão receber o salário família, sendo obrigatória a Apresentação do Comprovante de Frequência Escolar para receber o benefício, pago mensalmente na folha de pagamento.

### Imposto de Renda

A Receita Federal já está recebendo a declaração do Imposto de Renda de Pessoa Física, no exercício de 2014. As declarações estão sendo aceitas desde o início de março.

Para receber a restituição, ainda nos primeiros lotes, é preciso que o envio seja feito o mais cedo possível.

As declarações podem ser feitas pela internet, através do Receitanet, programa de transmissão da Receita Federal, ou nas agências do Banco do Brasil ou da Caixa Econômica Federal, por meio de disquetes.

O prazo de envio vai até no final de abril. Para quem não entregar a declaração dentro do prazo, o valor mínimo da multa será de R\$ 165,74.

Todos os colaboradores que tiveram rendimentos tributáveis superiores a R\$25.661,70 em 2013 deverão, obrigatoriamente, fazer a declaração do imposto de renda.

#### Anota aí:

Para imprimir o informe de rendimentos, é necessário acessar o portal, através do link <http://portalfrimesa.sede:9090/>. Após entrar no sistema com seu usuário e senha, é fácil:

- No Portal, vá até o menu Minhas Informações;
- Na lateral esquerda, clique em Informe de Rendimentos;
- Selecione o ano do Informe de Rendimentos que deseja e clique em listar (em instantes o Informe de Rendimentos está disponível na tela para impressão).



## AS MULHERES JÁ REPRESENTAM A MAIOR FORÇA DE TRABALHO NA FRIMESA E SE ENQUADRAM EM ATIVIDADES CADA VEZ MAIS PECULIARES

Equipamentos pesados, máquinas de precisão, altas temperaturas, milhares de volts, empilhadeiras e muito vapor. Setores de manutenção, expedição e industrial. Essas características de trabalho se enquadram nas atividades da Frimesa e que, até pouco tempo, eram funções exclusivas dos homens. Hoje, encontramos Marias, Márcias, Marlis e muitas outras que têm quebrado o tabu sobre a força feminina.

A Frimesa tem apostado nos valores femininos. Hoje 54% do quadro de colaboradores são mulheres, um número que vem crescendo ano a ano. Em 2009 a empresa fechou o ano com 3.523 empregos diretos. Deste total, apenas 1.374 eram mulheres. Mesmo com um resultado expressivo, ainda havia uma grande disparidade entre os gêneros. De lá para cá, essa realidade mudou. Com um aumento de quase 40% no número de mulheres, 2013 encerrou com 2.938 feminino e 2.502 masculino, ou seja, este número praticamente triplicou em apenas cinco anos.

Elas estão quebrando também outros paradigmas e ocupam funções tradicionalmente masculinas. Um dos exemplos é a Operadora de Máquinas, Marli da Veiga Mariano, que há quase um ano trabalha na Sala de Operações da Manutenção. Diariamente, Marli escreve um novo capítulo na história da Frimesa. Ela é a primeira mulher a trabalhar neste setor, onde hoje trabalham 16 pessoas.

Contratada em fevereiro de 2011, Marli lembra da fase de adaptação e o quanto duvidavam da sua capacidade profissional. "Diziam que era algo exclusivamente masculino, que não ia dar certo, que era muito pesado o trabalho e que não daria conta. Para mim não existe essa de serviço para homem ou mulher, existe trabalho e alguém tem que fazer". Ela conquistou a confiança dos colegas. "Hoje, eles pensam totalmente diferente. Se



▲ **“ATÉ** hoje existem alguns homens que têm preconceito quanto à presença da mulher, alguns casos é medo da concorrência mesmo”. Márcia Henz, Expedição

▲ **“GOSTEI** tanto da área que há dois meses comecei um curso técnico em eletromecânica, através de uma parceria com o Senai. Quero poder continuar atuando na área de manutenção”. Marli Mariano, Sala de Operações.

# Oportunidades iguais

preciso ajuda, ou se posso ajudar, não exito em pedir ou fazer. Todos os dias busco conquistar o meu espaço”.

A conferente, Márcia Aparecida Henz, ingressou na Frimesa em junho de 2012. Já passou pelos setores de carregamento, empilhadeiras e transpaleteiras. Hoje, trabalha na expedição, controlando as mercadorias que são carregadas nos caminhões, porém, sempre que alguém precisa de uma ajuda, o diferencial feminino entra em ação. “Se ver que alguém está precisando de algo, busco ajudar, revesar com essas pessoas, para não ficar tão corrido para alguns. Aqui precisa ser multitarefa”, brinca.

Márcia, assim como diversas outras mulheres, hoje desempenham atividades que até cinco anos atrás eram, exclusivamente, masculinas. “Para cada dez homens que trabalham no setor tem uma mulher e o serviço é o mesmo, são até mais cuidadosas e detalhistas”, ressalta o assistente operacional de câmaras frias, Cláudio Ma-

chado, colaborador há 16 anos.

Para a supervisora de Recursos Humanos, Elisa Fredo, esta mudança é reflexo da busca pela igualdade de oportunidades, além do aperfeiçoamento dos postos de trabalho e da mudança de conduta das lideranças. “As mulheres buscam evoluir com maior dedicação e almejam crescer enquanto colaboradoras”.

Nos cargos de liderança, a história começa a se repetir. Em 2009, dos 31 líderes da cooperativa, sete eram mulheres. Em 2013, este número mais que dobrou, chegou a 16 colaboradoras líderes. Praticamente um a cada quatro cargos de liderança são ocupados por mulheres.

Hoje, na cooperativa, funções como operadores de máquina, desenhista, mecânico, eletromecânico e operador de transpaleteira não são mais exclusividade dos homens. Todos os dias, inúmeras colaboradoras conquistam espaço, autonomia e respeito.

“Não se pode negar que as mulheres são mais detalhistas, cuidadosas e persistentes, sem contar o fato de que buscam estudar e se aperfeiçoar constantemente. Com certeza, a independência hoje faz parte dos valores da mulher moderna, e toda essa soma de fatores fizeram com que a busca pela mão de obra feminina crescesse nos últimos anos”.

# GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviços dedicados à Frimesa



José V. Terencio  
Elétrica  
30 anos em Abril



Luiz G. de Souza  
Mec. Frigorífica  
30 anos em Abril



Antônio Guidarini  
Logíst. Integrada  
25 anos em Março



Estevão Vergopolan  
Embal. Congelados  
25 anos em Março

## Abril

### 15 anos

#### Medianeira

Fabio Luiz Lucca  
Luciana de Fatima Macedo  
Sandro Inocencio

### 10 anos

#### Medianeira

Maria Silvani Rosa Cordeiro  
Claudimiro Fritsche  
Adelar Lampert  
Silvani Maria Gottselig  
Roseli Martins Vilela Pio

#### Rio De Janeiro

Jonione Ribeiro Silva

#### Apucarana

Marcio Reinaldo da Silva

#### Bebedouro

Elaine C. D. Cavalca Rossi

### 05 anos

#### Medianeira

Solange da Silva  
Dionatan de Paula de Oliveira  
Dejanira de Andrade  
Stephania Perin Baratto  
Andre Luiz I. de Medeiros  
Tatiane P. Rodrigues Soares  
Ezequiel Paiano  
Nadir Walker dos Santos

Samuel Luiz Soranco

Marlei de F. F. de Barros

Miguel Alves

Silvana Lisboa

Claudemir Silvaneir Maurer

Douglas Magalski

Jonas Pelizzari Rodrigues

#### São Paulo

Rosilene Rodrigues Barbosa

#### Bebedouro

Priscila Valenca Nemoto

Vera Lucia de Macedo

#### Seção

Marketing  
Refeitório  
Higiene Interna

#### Seção

S.I.F.  
Desossa Cabeças  
Resf. Carcaças  
Embutidos Toscana  
Fatiados

#### Seção

Logística

#### Seção

Vendas

#### Seção

Vendas

#### Seção

Sesmt  
Faturamento  
Higiene Interna  
Elétrica  
Abate  
Abate Noturno  
Túnel Cong. Miúdos  
Desossa

Embal Congelados

Embut. Industrializ.

Embal. Industrializ.

Embal. Industrializ.

Fatiados

Maturados/Salame

Defumados

#### Seção

Vendas

#### Seção

Vendas

Vendas

Vendas



Airtton Alievi  
S.I.F.  
25 anos em Março



Luciano E. Toldo  
Compras  
25 anos em Março



Maristela C. Borges  
Recursos Humanos  
25 anos em Abril



Valmor Valentini  
Mortadelas  
25 anos em Abril



Claudir Tomaz  
Transporte  
25 anos em Abril



Evandro de Quadros  
Vendas-Bebedouro  
25 anos em Abril



Carlos Bersch  
Vendas Institucional  
25 anos em Abril



Luciane F. da Silva  
Vendas - Curitiba  
20 anos em Março



Gilmar de Oliveira  
Cozimento  
20 anos em Abril

## Março

### 10 anos

#### Medianeira

Euclides Claudino Panisson  
Marilda Danielski  
Everton Luiz Valentini  
Aldo Matielo  
Valdelir Gonçalves Clarinda

#### Rio de Janeiro

Ramon Bezerra da Rocha

#### Marechal C. Rondon

Catia Eliza Dalposso

#### Seção

Contábil  
Fime  
Controle Qualidade  
Embal. Indust.  
Mortadelas

#### Seção

Vendas

#### Seção

Ambiental

## Março

### 05 anos

#### Medianeira

Sandra Ines Spiecker Peres  
Alessandra Batista de Oliveira  
Edna Cezar  
Geni Amorim Sales  
Anie Zanchettin  
Ereni de Oliveira de Souza  
Olga de Fatima Morais Vieira  
Joarez Mota Briti  
Janete Klasen Lima

Keila da Aparecida T. Ramos

Joel Lopes Rodrigues

Miguel Jossemar Galvao

Eliana Dias da Silva

Luciano Luis Lenhardt

Valmir Goncalves da Silva

Wilson Matildes de Oliveira

Gilson Flores de Oliveira

Edmundo Luis Niedermeyer

Paulo Henrique A. Lemes

Claudineia D. dos Santos

Iraci de Souza

Sandra Lopes Boeno

Celina Alves das Neves

Evandro Willian Viana Wille

Gerson dos Santos

Romilda Minuzzo

Aldeson Aparecido Dias da Costa

Alex Cesar Gaieski

#### São Paulo

Regiane de Fatima Bernarde

#### Marechal C. Rondon

João de Bairros

Liliane Dirlene Turazzi Panata

Mariluce Buss Araujo

#### Capanema

Joao Odacir Antunes

#### Bebedouro

Eliana Soares Aleixo

Felipe de Moraes Issa

### 15 anos

#### Medianeira

Adriana Simonetto Hugue

Adão Jeziorny

#### Seção

Financeiro  
Fime  
Logística  
Refeitório  
Expedição  
Higiene Interna  
Higiene Interna  
Vestírios/Banheiros  
Abate

Sala De Miúdos

Resf. Carcaças

Graxaria

Desossa

Desossa

Desossa

Desossa

Fatiados Cortes

Desossa - Noturno

Emb.cong. - Noturno

Embutidos Indust.

Embutidos Indust.

Embutidos Toscana

Embal. Indust.

Embal. Indust.

Embal. Indust.

Fatiados

Mortadelas

Túnel Congelamento

#### Seção

Vendas

#### Seção

Expedição

Sup. Indust.

Leite Condensado

#### Seção

Ind. Unidades

#### Seção

Vendas

Vendas

#### Seção

Contábil

Embal. Congelados

# *Receitas para coleccionar*



# Receitas para colecionar

## Berinjela recheada com wok de lombo suíno e legumes

**INGREDIENTES:** 150g de Lombo Suíno Frimesa; 10g de alfaça; 1 limão médio; 1 berinjela média; 35g de Queijo Coalho; 2 colheres (chá) de Requeijão Cremoso Frimesa; 1 galho de alecrim; 1 cebola média cortada em tirinhas; 1 cenoura média ralada; 3 rodela de alho poró; 1 xícara de vinho tinto (para decoração); Sal e pimenta a gosto.

**MODO DE PREPARO:** Tempere o lombo com sal e pimenta a gosto e reserve. Divida a berinjela em duas partes e retire parte do miolo. Em uma frigideira, corar a berinjela dos dois lados e reserve. Em outra frigideira regue com azeite de oliva e grelhe o wok de lombo até dourar. Acrescente a cebola, a cenoura e o alho poró e deixe refogar. Retire do fogo e reserve. **DECORAÇÃO:** Dissolva 01 xícara de vinho tinto com 01 colher de amido de milho e deixe reduzir em fogo baixo. **MONTAGEM DO PRATO:** Arrume as duas partes da berinjela nas laterais do prato e recheie com o wok de lombo. Coloque 01 colher de requeijão sobre cada uma das partes. No centro do prato, coloque a alfaça e reserve. Grelhe o queijo coalho em uma frigideira com azeite de oliva bem quente e corte em quatro partes. Arrume o queijo ao lado da alfaça e reserve.

## Bolo Ótimo

15 PORÇÕES

**INGREDIENTES:** **MASSA:** 3 ovos; 2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de essência de sorvete (sabor de sua preferência); 1 xícara (chá) de Leite Integral Frimesa; 3/4 de xícara (chá) de açúcar; 1 colher (sopa) de fermento em pó. **RECHEIO E COBERTURA:** 2 xícaras de Leite Condensado Frimesa; 2 xícaras de Creme de Leite Frimesa; 4 gemas. **DECORAÇÃO:** Reserve aproximadamente 20 morangos cortados ao meio.

**MODO DE PREPARO:** **MASSA:** Na batedeira bata os ovos, a farinha, a essência de sorvete, o leite e o açúcar até ficar uma massa bem cremosa. Por último coloque o fermento em pó e mexa até dissolver bem; asse em fogo alto. **RECHEIO E COBERTURA:** Em uma panela misture o leite condensado, o creme de leite e as gemas. Mexa sem parar até obter um creme semelhante ao de pavê. Separe em 2 partes (recheio e cobertura) e reserve.

**MODO DE MONTAR:** Corte o bolo em 2 partes iguais; sobre a primeira parte coloque o recheio e fatias de morango; cubra com a parte seguinte. Despeje o creme reservado para a cobertura sobre o bolo e decore com morangos. Deixe na geladeira por no mínimo 2 horas.

## Cajuzinhos Frimesa

50 PORÇÕES

### INGREDIENTES:

500g de amendoim (torrado e moído); 300g de achocolatado em pó; 2 xícaras (chá) de açúcar; 1 xícara (chá) de Leite Integral Frimesa; 1 colher (sopa) de Manteiga sem sal Frimesa.

### MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture até formar uma massa homogênea. Unte as mãos com manteiga e com pequenas porções de massa forme cajuzinhos. Passe-os no açúcar para decorar.

## Purê Delícia

10 PORÇÕES

**INGREDIENTES:** 1,5kg de batata; 1 copo de Requeijão Cremoso Tradicional ou Light Frimesa; 1 caixa de Creme de Leite Tradicional ou Light Frimesa; 50g de Queijo Parmesão Ralado Frimesa.

**MODO DE PREPARO:** Cozinhe as batatas, esmague-as em uma assadeira e misture com o requeijão e creme de leite. Por último, polvilhe o queijo ralado por toda a extensão da assadeira. Leve ao forno pré-aquecido (180°) por aproximadamente 20 minutos.

*Agora você tem mais motivos  
para reunir os amigos!*



Frimesa  
Delícias do dia  
Pizzas  
Lasanhas  
**PROVE!**

*Linha de  
pratos prontos  
congelados*

**Muito mais recheio e com  
gostinho de comida caseira!**

**Frimesa**

Tem gosto de amizade.

# VAI REUNIR OS AMIGOS?

## Leve Frimesa, faz toda a diferença!



f Facebook.com/  
FrimesaOficial



Tem gosto de amizade.

imagens ilustrativas